Государственное автономное профессиональное образовательное

Учреждение Мурманской области

МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. Н.Е. МОМОТА

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

по прохождению практики и составлению отчета

по профессиональным модулям

ПМ. 07 Технология приготовления несложной кулинарной продукции,

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Для специальности 260807 Технология продукции

общественного питания

Мурманск 2016

Методические указания разработаны на основе

- рабочих программ профессиональных модулей и рабочей программы по практике по специальности 260807 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки);

 - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» http://www.rg.ru/2013/06/26/obr-dok.html ;

- ГОСТ 7.32-2001.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота» (ГАПОУ МО МСК им. Н.Е. Момота).

|  |
| --- |
| Разработчик: Мишкинис Э.А., преподавательГАПОУ МО МСК им. Н.Е. МомотаСапова В.А, преподавательГАПОУ МО МСК им. Н.Е. Момота |
|  |

Одобрено предметно-цикловой комиссией «Технология продукции

общественного питания» протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Общие положения |
| 2 | Отчётность |
| 3 | Перечень учебно-производственных работ |
| 4 | Требования к содержанию структурных элементов отчёта  |
| 5 | Правила оформления отчёта |
| 5.1 | Общие требования |
| 5.2 | Построение отчета  |
| 5.3 | Нумерация страниц отчёта о практике |
| 5.4 | Иллюстрации  |
| 5.5 | Таблицы |
| 5.6 | Список использованных источников |
| 5.7. | Приложения |
| 6 | Рекомендуемый перечень литературы для составления отчета о производственной |
| Приложение А | Пример оформления аттестационного листа по практике |
| Приложение Б | Пример оформления дневника практики |
| Приложение В |  Пример оформления титульного листа  |
| Приложение Г | Пример оформления технологической карты |
| Приложение Д | Пример оформления бракеражного журнала |

**1 Общие положения**

Программа практики разработана в соответствии с действующим Федеральным Государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Производственная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

**Целью** производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности (далее ВПД) по специальности СПО, заложенных ФГОС по избранной специальности.

**Задачами** практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности студентов в сфере изучаемой специальности «Технология продукции общественного питания»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий и организаций различных организационно-правовых форм.

Инструктаж студентов перед практикой проводится руководителем практики. Инструктаж включает:

* ознакомление с программой практики;
* порядок прохождения медосмотра;
* выдача документов на практику (производится по предъявлению студентом санитарной книжки с пройденным медицинским осмотром);
* ознакомление студентов с распределением по базам практики;
* разъяснение порядка заполнения дневника по практике;
* разъяснение правил по соблюдению мер безопасности на предприятиях общественного питания.

**2 Отчётность**

В период прохождения практики студент выполняет задание по программе практики, заполняет дневник, систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе за определенный срок. Результаты работы оформляются в виде отдельного отчета.

Студенты по окончании производственной практики представляют отчет о выполнении программы практики с аттестационным листом по практике места прохождения практики. Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственного процесса.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, не будут допущены к квалификационному экзамену.

В период прохождения практики студенты обязаны соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, нормы охраны труда, правила пожарной безопасности.

**3 Перечень учебно-производственных работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПМ 07** **Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»** |  |
| **Учебная практика**  | **36** |
|  | Тема 7.1. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 1. Общее ознакомление с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, техникой безопасности на предприятии. Приготовление, оформление и отделка простых хлебобулочных изделия и хлеба.  | 18 |
| 2. Приготовление, оформление основных мучных кондитерских изделий | 18 |
| **ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** |  |
| **Учебная практика** | **72** |
|  | Тема 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 3. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; | 18 |
| 4. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря | 18 |
| 5. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами | 18 |
| 6. Контроль качества и безопасности готовой продукции | 18 |
| **Производственная практика** | **36** |
|  | Тема 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 7.Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий | 18 |
| 8.Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; | 12 |
| 9. Защита отчета о практике | 6 |
|  | **Итого**  | **144** |

**4 Требования к содержанию структурных элементов отчёта**

Титульный лист

Титульный лист является первой страницей отчёта о практике и служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.

Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчѐта о практике.

Введение

Введение (рекомендуемый объем 1-2 страницы) должно содержать цели и задачи производственной практики, краткие сведения об организации и объекте практики, краткий перечень учебно-производственных работ, должна быть показана актуальность индивидуального задания практики, приведены сведения об объёме отчёта.

**Основная часть**

Основная часть (рекомендуемый объем основной части 10-12 страниц) должна содержать:

***Общее ознакомление с предприятием и его производственная структура***

**Студент должен выполнить:**

* пройти инструктаж по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии;
* ознакомиться со структурой объединения предприятий общественного питания;
* ознакомиться с типом предприятия, классом, режимом работы, правилами внутреннего распорядка, формами обслуживания, ассортиментом выпускаемой продукции;
* изучить структуру предприятия, взаимосвязь производственных помещений;
* изучить источники снабжения сырьем;
* проанализировать работу кондитерского цеха;
* санитарно-гигиеническое состояние, соблюдение требований техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты, санитарно-гигиенических условий труда, обеспечение технологической и технической документацией.

**В отчете перечислить:**

* дать краткую характеристику предприятия;
* перечислить виды услуг, оказываемых предприятием;
* указать лицензии на право торговли, сертификат на оказываемые услуги.

***ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»,***

***ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»***

**Тема 7.1. Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Студент должен**:

- пройти инструктаж на рабочем месте при работе в кондитерском цехе;

 - освоить технологию приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- знать требования к качеству к простым хлебобулочным, мучным кондитерским изделиям;

- знать условия и сроки хранения, физико-химические изменения питательных веществ при производстве простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- закрепить приемы изготовления и оформления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

* знать характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- освоить органолептические способы определения степени готовности и качества простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

* произвести расчет сырья на определенное количество изделий согласно ассортименту.

**В отчете описать:**

* организацию работы кондитерского цеха, технологический цикл работы заготовочного (выпечного) отделения кондитерского цеха;
* оснащение оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой.
* указать маркировку досок и ножей;
* перечислить ассортимент простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* разработать 1 технологическую карту, на мелкоштучное хлебобулочное изделие, записать требования к качеству;
* разработать 1 технологическую карту, на печенье (пряник или коврижку), записать требования к качеству;

**Тема 4.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

 **Студент должен**:

- освоить технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

* изучить основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;
* изучить требования к качеству, режимы хранения и реализации сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с различными отделочными полуфабрикатами**;**

- совершенствовать приемы в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- изучить физико-химические изменения питательных веществ при изготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- производить расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

**В отчете описать:**

* организацию работы отделочного отделения кондитерского цеха;
* оснащение оборудованием, инвентарем, инструментами, кухонной посудой;
* указать маркировку досок и ножей;

- перечислить ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

- разработать 1 технико-технологическую карту на фирменное изделие.

**Организация работы экспедиции. Бракераж готовых изделий**

**Студент должен:**

* ознакомиться с оборудованием экспедиции, с порядком поступления готовой продукции в экспедицию, оформление соответствующей документации;
* ознакомиться с условиями, сроками реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с различными отделочными полуфабрикатами;
* ознакомиться с ГОСТ 31986-2012 «Услуги О.П. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
* овладеть навыками проведения бракеража готовых изделий, оформлением документации.

**В отчете описать:**

1.Организацию работы **экспедиции** в данном предприятии.

2.Указать температуру хранения и сроки реализации готовых изделий, санитарные требования к реализации.

3.Указать состав бракеражной комиссии, перечислить правила проведения бракеража готовых изделий.

4.Заполнить бракеражный журнал на мучные кондитерские и булочные изделия, реализуемые в данном предприятии (на примере 3-5 изделий). (Приложение Д**)**

Заключение

Должно содержать выводы относительно результатов прохождения практики, в том числе: что нового студент подчеркнул из практической деятельности, какие теоретические знания наиболее часто применялись, положительные стороны и недостатки в организации приготовления и приготовлении мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с различными отделочными полуфабрикатами.

Список используемых источников

Список должен содержать сведения об источниках (нормативные документы, техническую и учебную литературу, справочники, периодические журналы, Интернет-ресурсы и т.д.), использованных при составлении отчёта. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003.

**5 Правила оформления отчёта**

**5.1 Общие требования**

Ответ о производственной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Страницы текста должны соответствовать формату А4 (210 × 297 мм). Текст отчета должен быть выполнен на одной стороне листа с применением печатающих и графических компьютерных устройств. При использовании персонального компьютера рекомендуется подготовка отчёта в среде Word.

Параметры документа следующие:

межстрочный интервал – 1,5,

кегль (размер) – 14,

шрифт – TimesNewRoman.

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, левое, верхнее и нижнее – 20 мм.

**5.2 Построение отчёта**

Наименование структурных элементов отчёта «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложения» служат заголовками структурных элементов отчёта.

Основную часть отчёта о производственной практике следует делить на разделы и подразделы. Разделы и подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Подразделы нумеруют в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделанных точкой. Например: 2.1 (первый подраздел второго раздела). После номера раздела и подраздела в тексте точку не ставят.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки, в которых кратко отражается основное содержание текста. Сокращенное написание слов в заголовках не допускается. Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух и более предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовков не допускается.

**5.3 Нумерация страниц отчёта о практике**

Страницы отчёта следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчёта о производственной практике. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчёта, но номер страницы на титульном листе не проставляют.

Каждый структурный элемент отчёта следует начинать с новой страницы. Нумерация страниц отчёта и приложений, входящих в состав отчёта, должна быть сквозная.

**5.4 Иллюстрации**

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, таблицы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчёте непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в отчёте.

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 – Детали прибора. В наименовании рисунка и в подрисуночном тексте следует применять размер (кегль) шрифта 12.

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например: Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «… в соответствии с рисунком 2».

**5.5 Таблицы**

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать еѐ содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тир.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчѐте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием еѐ номера. Пример оформления таблицы приведен на рисунке 1.

****

Рисунок 1

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерации. Если в отчёте одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точку не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

В таблице следует применять размер (кегль) шрифта 12.

**5.6 Список использованных источников**

Сведения об источниках следует располагать в алфавитном порядке и нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа.

**5.7 Приложения**

Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если в отчёте одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Нумерация разделов, пунктов, таблиц в каждом приложении своя. Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

**6 Рекомендуемый перечень литературы для составления отчета о производственной практике**

**Основная**

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие/ В. И. Богушева. - Ростов н/Д. «Феникс», 2012. -375 с.
2. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник/ М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015,- 480 с.
3. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: Учеб. пособие/ В. А. Домарецкий. - М.: «Форум», 2012. -395 с.
4. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие/ Г. Г. Дубцов. - М.: «Академия», 2010. - 272 с.
5. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л. А.Радченко. - Ростов н/Д.:Феникс, 2012.-352 с.
6. Усов В. В. Организация производства и обслуживания в ресторанах/. - Ростов н/Д.: “Феникс”, 2011. -375 с.

**Нормативные документы**

1. ГОСТ 31986-2012 «Услуги О.П. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
2. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».
3. ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»
6. ГОСТ Р 55051-2012 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
7. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
8. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
9. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». / СанПиН 2.3.2.1078-01.

9 Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

10 Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.- 1997.

11 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -М.: Дело и сервис, 2002. -1010с.

12 Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Экономика, 2000. – 663 с.

13 Скурихин, Н.М. Химический состав пищевых продуктов/ Н.М. Скурихин. Ч. 1, 2 –М: Агропромиздат, 1988 – 179с.

14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

**Приложение А**

**Пример оформления аттестационного листа по практике**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

Обучающегося 4 курса специальности 260807 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю: «ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

в объеме 72 часа с «01» декабря 2016 года по «14» декабря 2016 года

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 72 часа |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «21» декабря 2016 год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\Мишкинис Э.А.\ |

 *(руководитель практики от колледжа)*

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

Обучающегося 4 курса специальности 260807 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю: «ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

в объеме 36 часов с «14» декабря 2016 года по «21» декабря 2016 года

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 36 часов |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «21» декабря 2016 год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\Мишкинис Э.А.\ |

 *(руководитель практики от колледжа)*

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

**Аттестационный лист по практике**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

Обучающегося 4 курса специальности 260807 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю: ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

в объеме 36 часов с «24» ноября 2016 года по «30» ноября 2016 года.

в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(юридический адрес)*

**Виды и качество выполнения работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды и объем работ,выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствиис технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер», 36 часов |  |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Уровень усвоения компетенций |
| Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
| Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*низкий* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image001_12.gif*средний* | http://pandia.ru/text/78/179/images/image002_3.gif*высокий* |
|  |  |  |  |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Результат выполнения заданий в ходе практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(отлично, хорошо, удовлетворительно)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_ год |  | Представитель работодателя*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(должность)*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/М. П. |
|  |  |  |

**Результат защиты отчета по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Итоговая оценка по практике\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата «21» декабря 2016 год |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\Мишкинис Э.А.\ |

Приложение Б

Государственное автономное профессиональное образовательное

Учреждение Мурманской области

МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. Н.Е. МОМОТА

ДНЕВНИК

практики

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: 260807 Технология продукции общественного питания

курс 4 группа 2531-11-2

Место практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа Мишкинис Элеонора Александровна

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата (число, месяц) | Задание | Отметка  | Подписьруководителя |
|  | 24, 25, 26\11 |  Общее ознакомление с предприятием, с правилами внутреннего распорядка, техникой безопасности на предприятии. Приготовление, оформление и отделка простых хлебобулочных изделия и хлеба.  |   |   |
|  | 28, 29, 30\11 | Приготовление, оформление основных мучных кондитерских изделий |   |   |
|  | 1, 2, 3\12 | Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; |  |  |
|  | 5, 6, 7\12 | Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря |  |  |
|  | 8, 9, 10\12 | Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами |  |  |
|  | 12, 13, 14\12 |  Контроль качества и безопасности готовой продукции |  |  |
|  | 15, 16, 17\12 | Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий |  |  |
|  | 19, 20\12 | Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; |  |  |
|  | 21\12 | Защита отчета |  |  |

Приложение В

Пример оформления титульного листа отчета по практике

Государственное автономное профессиональное образовательное

Учреждение Мурманской области

МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМ. Н.Е. МОМОТА

ОТЧЕТ

о практике

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Обучающегося \_\_\_\_\_4\_\_\_\_\_\_\_ курса, 2531-11-2 группы

Специальности 260807 Технология продукции общественного питания

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики с «24» ноября 2016 г. По «21» декабря 2016 г.

ФИО руководителя практики от организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя от колледжа Мишкинис Элеонора Александровна

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Мурманск

 2016

Приложение Г

Пример оформления технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016 г.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (наименование изделия, п/ф)

Рецептура № **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| наименованиепродуктов | норма на1 000 г | на расчетное количество,шт сырье по весу нетто |
| нетто, г | 100,0 | 200,0 | 250,0 | 300,0 | 400,0 | 500,0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масса п\ф |  |  |  |  |  |  |  |
| **ВЫХОД:** |  |  |  |  |  |  |  |

 **Калькулятор**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технология приготовления**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Технолог**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение Д

Пример оформления бракеражного журнала

**Бракеражный журнал**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделие | Оценка качества | Замечания | Ответственный за приготовление |
|  |  |  |  |